

# Kürbis-Creme-Suppe, Kokosmilch, Jakobsmuscheln, Hörnchen

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

1 Hokkaido-Kürbis	100 g Sellerieknolle	1 Zitronengrashalm
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Limette
5 EL Kürbiskerne	50 ml flüssige Sahne	50 g Ingwer
1-2 EL gelbe Currypaste	100 ml trockener Wermut	600 ml Gemüsefond
400 ml Kokosmilch	2 EL Kürbiskernöl	50-80 ml helle Sojasauce
1 Bund Koriander	2 Kaffirlimettenblätter	1 TL Kurkuma
Cayennepfeffer	1 Muskatnuss	Chilifäden
Butter	Öl	Sojalecithin
Salz	Pfeffer	

### Für die Jakobsmuscheln:

3 schöne, ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 Limetten
Oliveöl	Meersalz	Salz, Pfeffer

### Für die Hörnchen:

1 Lage ausgeroll. Blätterteig	20 g Kürbiskerne	1 Ei (Eigelb)
3-4 EL Schmand	Meersalz	

## Für die Suppe:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis waschen, trockentupfen, aufschneiden und das Innere mit einem großen Löffel entfernen. Kürbis in große Würfel schneiden.

Sellerie schälen, ggfs. von Enden befreien und klein schneiden.

Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen, enthäuten und klein schneiden. Ingwer von der Schale befreien und reiben. Zitronengrashalm putzen, vom Strunk befreien und eindrücken.

Öl und Butter im Topf erhitzen. Schalotten, Kürbis, Möhren, Ingwer zusammen mit der Currypaste anschwitzen. Zitronengrashalm dazugeben und alles mit Wermut ablöschen. Fond hinzugeben.

Kaffirlimettenblätter und Sojasauce hinzugeben und etwas köcheln lassen. Kokosmilch und Sahne dazugeben. Nach 10 Minuten die Temperatur etwas runterstellen. Kaffirlimettenblätter und Zitronengrashalm herausnehmen und nun die Suppe mit dem Zauberstab aufmixen. Durch ein Sieb passieren. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Muskatnuss reiben und Suppe mit Cayennepfeffer, Kurkuma, Muskat, Limettensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmal mit Stabmixer aufschäumen und wenn nötig, mit Sojalecithin abbinden. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Wenn sie anfangen zu knacken, die Pfanne vom Herd nehmen.

Suppe mit Kürbiskernen, Chilifäden, ganz wenig Koriander und etwas Kürbiskernöl garnieren.

### Für die Jakobsmuscheln:

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und anschneiden. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit Öl und Knoblauch marinieren. Dann kurz mit Öl in einer Pfanne anbraten.

Salz, Pfeffer und je nach Geschmack etwas Kürbiskernöl dazugeben.

Meersalz darauf geben. Muscheln darauf - oder je nach Geschmack auf Holzspießen - anrichten. Mit Limettensaft säuern.

**Für die Hörnchen:**

Blätterteig mit Schmand bestreichen und aus dem Blätterteig kleine Hörnchen formen. Kürbiskerne klein hacken. Einige Kerne in den Teig einarbeiten. Meersalz einarbeiten. Ei trennen, Eigelb auffangen und Hörnchen mit Eigelb bestreichen. Kerne darauf geben. Für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Suppe in einem Tellern anrichten, Jakobsmuscheln daneben extra anrichten und Hörnchen auf den Rand der Suppe legen.

Nathalie Riahi am 22. September 2020